**OBRAZOVNI SEKTOR: Poljoprivreda , prehrana i veterina**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: Pomoćni pekar - TES**

**RAZRED:1.**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU NASTAVE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| TEMA / AKTIVNOST  (broj i naziv) | ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI | NASTAVNI PREDMET/I | OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA |
| 1. OSNOVE ZAŠTITE NA RADU | * + - * navesti osnovna pravila zaštite na radu       * navesti i predvidjeti moguće opasnosti pri radu te kako ih se može izbjeći       * nabrojati osobna zaštitna sredstva u pekarstvu te navesti njihovu pravilnu i pravodobnu primjenu       * opisati osnove prve pomoći pri tjelesnim ozljedama, gušenju i opeklinama       * nabrojati osnovne profesionalne bolesti struke       * upoznaje značaj dobrovoljnog darivanja krvi i doniranja organa | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA | osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu  osr C 4.1**.** Prepoznaje i izbjegava rizične situacije u društvu i primjenjuje strategije samozaštite  goo C.4.3 Promiče kvalitetu života u zajednici  zdr C.4.1.B. Procjenjuje i predviđa opasnost kojima je izložen s naglaskom na opasnosti koje su karakteristične za mlade  zdr C.4.2.A.Primjenjuje postupke pružanja prve pomoći pri najčešćim hitnim zdravstvenim stanjima  **zdr C.4.2.B** Opisuje vodeće uzroke obolijevanja i smrtnosti i povezuje određena oboljenja s rizikom za pojavu tih bolesti.  uku A.4/5 1. Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema  uku A.4/5.3. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja  uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć  uku C.4/5.3. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju |
| * samostalno se kretati i snalaziti u radnom prostoru * navesti i predvidjeti moguće opasnosti koje se javljaju pri radu na radnom mjestu pomoćnog pekara * primijeniti pravila zaštite na radu i koristiti odgovarajuća osobna zaštitna sredstva | STRUČNA PRAKSA |
| 1. OSNOVNI PRIBOR, POSUĐE, STROJEVI I UREĐAJI U PEKARSTVU | * nabrojati osnovni pribor i posuđe u pekarstvu * navesti namjenu pojedinih pribora i posuđa u pekarstvu * opisati pravilnu uporabu pojedinih pribora posuđa u pekarstvu * nabrojati strojeve i uređaje u pekarstvu * navesti namjenu pojedinih strojeva i uređaja u pekarstvu * opisati pravilnu upotrebu pojedinih strojeva i uređaja u pekarstvu | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA | osr A.5.3. Razvija svoje potencijale.  osr A.5.4. Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.  osr B.5.2. Suradnički uči i radi u timu.  osr B.5.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.  osr C.5.1. Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite.  uku C.4/5.3. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju.  uku D.4/5.2.Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.  zdr.B.5.1.B Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice.  zdr.C.5.1.B Analizira opasnosti iz okoline, prepoznaje rizične situacije i izbjegava ih. |
| * prepoznati i imenovati osnovni pribor i posuđe u pekarstvu * prepoznati i imenovati strojeve i uređaje u pekarstvu * rukovati priborom i posuđem na primjeren i siguran način * rukovati pojedinim strojevima i uređajima na siguran način uz nadzor | STRUČNA PRAKSA |
| 1. HIGIJENA U PEKARSTVU | * objasniti važnost održavanja osobne higijene, higijene odjeće i obuće, pribora, strojeva, uređaja i prostorija za proizvodnju pekarskih proizvoda * objasniti važnost sanitarnog pregleda * definirati higijenu namirnica * nabrojati namirnice biljnog porijekla i njihove prerađevine koje se upotrebljavaju u pekarstvu * nabrojati namirnice životinjskog porijekla i njihove prerađevine koje se upotrebljavaju u pekarstvu * razlikovati namirnice prema trajnosti * opisati hranjive tvari u namirnicama * objasniti važnost sprječavanja onečišćenja zraka, vode i tla * uvidjeti višestruku korist od   gospodarskog zbrinjavanja otpada | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA | osr A 4.1**.** Razvija sliku o sebi  osr B 4.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova / postupaka / izbora.  osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu  osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje  osr C 4.1**.** Prepoznaje i izbjegava rizične situacije u društvu i primjenjuje strategije samozaštite  goo C.4.3. Promiče kvalitetu života u zajednici  zdr A.4.3. Objašnjava utjecaj pravilne osobne higijene i higijene okoline na očuvanje zdravlja  zdr B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju  zdr **C.4.3.A** Obrazlaže važnost odaziva na sistematske preglede i preventivne preglede u odrasloj dobi.  uku A.4/5 1. Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema  uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć  **odr B.4.1.** Djeluje u skladu s načelima održivoga razvoja s ciljem zaštite prirode i okoliša.  **ikt A 4. 4.** Učenik argumentirano procjenjuje utjecaj tehnologije na zdravlje i okoliš. |
| * pravilno prati ruke * nositi radnu odjeću prema pravilima struke * provoditi postupke čišćenja, pranja i dezinfekcije na radnom mjestu * pravilno rasporediti lakopokvarljive sirovine u hladnjaku * pravilno rukovati s uređajem za hlađenje i smrzavanja sirovina * pravilno čuvati lakopokvarljive sirovine koje se koriste u pekarstvu * pravilno skladištiti sirovine koje nisu lako pokvarljive * prepoznati promjene na sirovinama koje se čuvaju * izraditi plakat : Hranjive tvari * odlagati i razvrstavati otpadne tvari * racionalno koristiti vodu, papir i električnu energiji tijekom izrade pekarskih proizvoda | STRUČNA PRAKSA |
| 1. OSNOVNE ŽITARICE I MLINSKI PROIZVODI | * nabrojati vrste žitarica * opisati građu zrna pšenice * nabrojati mlinske proizvode od pšenice, raži i kukuruza * objasniti što označava tip brašna * opisati podna skladišta i uvjete čuvanja * opisati silose i uvjete čuvanja | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA | **osr A 4.2**. Upravlja svojim emocijama i ponašanjem.  **osr C 4.1.** Prepoznaje i izbjegava rizične situacije u društvu i primjenjuje strategije samozaštite.  **odr B.4.1.** Djeluje u skladu s načelima održivoga razvoja s ciljem zaštite prirode i okoliša.  **zdr B.4.1.B** Razvija tolerantan odnos prema drugima.  **uku A.4/5.3.** Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja. |
| * prepoznati vrste žitarica * razlikovati vrste brašna prema vrstama žitarica i prema tipu brašna * pravilno skladištiti mlinske proizvode koji se čuvaju u podnim skladištima | STRUČNA PRAKSA |
| 1. OSNOVNA RECEPTURA | * definirati pojam recepture * objasniti važnost recepture u izradi pekarskih proizvoda * prepoznati recepturu za osnovnu vrstu kruha i peciva | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA | **osr A 4.3.** Razvija osobne potencijale  osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje  goo C.4.3. Promiče kvalitetu života u zajednici  zdr A.4.2.B Prepoznaje važnost primjerene uporabe dodataka prehrani  zdr B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju  uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć  **uku B.4/5.4.** Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te na temelju toga planira buduće učenje. |
| * prepoznati formule za izračun količine sirovina izraženu u postocima ( % ) | STRUČNA PRAKSA |
| 1. VAGANJE SIROVINA | * objasniti važnost vaganja sirovina * nabrojati vrste vage * opisati tehniku vaganja * navesti mjerne jedinice za masu i volumen | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA | osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje  **zdr B.4.2.A** Procjenjuje situacije koje mogu izazvati stres i odabire primjerene načine oslobađanja od stresa.  B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju  B.4.1.B Razvije tolerantan odnos prema drugima  uku A.4/5.3. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja  uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć  uku C.4/5.3. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju |
| * pravilno upotrijebiti pribor za vaganje sirovina( posude za vaganje, grabilica za brašno, žlica , nož ) * izvršiti uz nadzor vaganje sirovina prema zadanoj recepturi * prepoznati eventualne nepravilnosti koje se mogu dogoditi pri vaganju | STRUČNA PRAKSA |
| PRIPREMA I DOZIRANJE OSNOVNIH SIROVINA | * objasniti važnost prosijavanja i miješanja brašna * opisati svojstva vode koja se koristi u izradi tijesta * opisati postupak pripreme vode za izradu pekarskih proizvoda * nabrojati vrste kvasca i opisati način pripreme * definirati kuhinjsku sol i opisati postupak pripreme * opisati kako doziranje soli, vode i kvasca utječe na kvalitetu tijesta , a samim tim i na kvalitetu gotovog proizvoda | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA | **osr B 4.1.** Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova / postupaka / izbora.  **osr C 4.1.** Prepoznaje i izbjegava rizične situacije u društvu i primjenjuje strategije samozaštite.  zdr A.4.2.B Prepoznaje važnost primjerene uporabe dodataka prehrani  **Zdr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju.  **Zdr B.4.2.A** Procjenjuje situacije koje mogu izazvati stres i odabire primjerene načine oslobađanja od stresa.  **uku A.4/5.4.** Učenik samostalno kritički promišlja i vrednuje ideje.  **uku C.4/5.2.** Učenik iskazuje pozitivna i visoka očekivanja i vjeruje u svoj uspjeh u |
| * provjeriti rok valjanosti osnovnih sirovina prije upotrebe * izabrati osnovne sirovine za izradu tijesta * pravilno rukovati sitima * miješati različite vrste brašna prema recepturi * pripremiti vodu zadane temperature * pripremiti kvasac * pripremiti sol * osnovne sirovine izvagati prema recepturi i dodati u posudu za miješanje * prepoznati greške kod nepravilnog doziranja sirovina | STRUČNA PRAKSA |
| 8. PRIPREMA I DOZIRANJE DODATNIH SIROVINA | * objasniti ulogu masnoća, šećera, mlijeka , jaja, začina i poboljšivača u pekarstvu * opisati postupak pripreme dodatnih sirovina * opisati kako doziranje dodatnih sirovina utječe na kvalitetu tijesta , a samim tim i na kvalitetu gotovog proizvoda | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA | **osr B 4.1.** Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova / postupaka / izbora.  **osr C 4.1.** Prepoznaje i izbjegava rizične situacije u društvu i primjenjuje strategije samozaštite.  zdr A.4.2.B Prepoznaje važnost primjerene uporabe dodataka prehrani  **Zdr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju.  **Zdr B.4.2.A** Procjenjuje situacije koje mogu izazvati stres i odabire primjerene načine oslobađanja od stresa.  **uku A.4/5.4.** Učenik samostalno kritički promišlja i vrednuje ideje.  **uku C.4/5.2.** Učenik iskazuje pozitivna i visoka očekivanja i vjeruje u svoj uspjeh u |
| * provjeriti rok valjanosti dodatnih sirovina prije upotrebe * sirovine izvagati prema recepturi i dodati u posudu za miješanje * prepoznati greške kod nepravilnog doziranja sirovina | STRUČNA PRAKSA |

**OBRAZOVNI SEKTOR: Poljoprivreda , prehrana i veterina**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: Pomoćni pekar - TES**

**RAZRED: 2.**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU NASTAVE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| TEMA / AKTIVNOST  (broj i naziv) | ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI | NASTAVNI PREDMET/I | OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA |
| 1. IZRADA TIJESTA | * objasniti pojam miješanja tijesta * objasniti metode izrade tijesta * opisati direktnu i indirektnu metodu * nabrojati miješalice za tijesto * objasniti princip rada brzohodne miješalice * prisjetiti se koji se procesi događaju u tijestu tijekom miješanja | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA | **osr A.5.3.**: Razvija svoje potencijale.  **osr A.5.4.**: Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.  **osr B.5.2.** :Suradnički uči i radi u timu.  **osr B.5.3.** :Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.  **uku C.4/5.3**.: Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju.  **uku D.4/5.2**:.Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.  **zdr.B.5.1.B**: Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice.  **zdr.C.5.1.B** :Analizira opasnosti iz okoline, prepoznaje rizične situacije i izbjegava ih. |
| * pokazati postupak miješanja tijesta – ručno i strojno * rukovati miješalicom * prepoznati pravilno izrađeno tijesto * izraditi tijesto na direktan način * izraditi tijesto indirektnom metodom | STRUČNA PRAKSA |
| 1. ZRENJE TIJESTA | * objasniti pojam alkoholnog vrenja ili fermentacije * nabrojati procese u tijestu za vrijeme fermentacije * opisati načine postizavanje šupljikavosti proizvoda * opisati načine određivanja zrelosti tijesta | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA | **osr A.5.3.** : Razvija svoje potencijale.  **osr A.5.4.** : Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.  **uku B.4/5.1.**: Učenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planiranju  **B.5.1.A.:** Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome život  **IktC.5.4.:** Učenik samostalno odgovorno upravlja prikupljenim informacijama  **osr B.5.2.** : Suradnički uči i radi u timu  **uku D.4/5.2.**: Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.  **zdr.B.5.1.B**.: Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice. |
| * provesti eksperiment koji objašnjava alkoholno vrenje ili fermentaciju * pratiti zrenje tijesta u masi * pokazati načine određivanja zrelosti tijesta na primjerima | STRUČNA PRAKSA |
| 1. DIJELJENJE TIJESTA | * nabrojiti načine dijeljenja tijesta * objasniti način dijeljenja tijesta * opisati dijelilicu * prepoznati princip rada uređaja za dijeljenje tijesta | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA | **osr A.5.3.** : Razvija svoje potencijale.  **osr A.5.4.** : Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.  **uku B.4/5.1.**: Učenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planiranju  **B.5.1.A.:** Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome život  **IktC.5.4.:** Učenik samostalno odgovorno upravlja prikupljenim informacijama  **osr B.5.2.** : Suradnički uči i radi u timu  **uku D.4/5.2.**: Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.  **zdr.B.5.1.B**.: Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice. |
| * pokazati postupak vaganja tijesta * podijeliti tijesto na komade određene mase * provjeriti masu podijeljenih komada tijesta * prepoznati uređaje za dijeljenje tijesta | STRUČNA PRAKSA |
| 1. OKRUGLO OBLIKO-VANJE TIJESTA | * nabrojiti načine okruglog oblikovanja tijesta * objasniti način okruglog oblikovanja tijesta * opisati stroj za okruglo oblikovanje | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA | **osr A.5.3.** : Razvija svoje potencijale.  **osr A.5.4.** : Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.  **uku B.4/5.1.**: Učenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planiranju  **B.5.1.A.:** Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome život  **IktC.5.4.:** Učenik samostalno odgovorno upravlja prikupljenim informacijama  **osr B.5.2.** : Suradnički uči i radi u timu  **osr C.5.1.**: Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite.  **uku D.4/5.2.**: Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.  **zdr.B.5.1.B**.: Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice. |
| * pokazati postupak okruglog oblikovanja tijesta * prepoznati uređaj za okruglo oblikovanje tijesta * prepoznati princip rada uređaja za okruglo oblikovanje tijesta | STRUČNA PRAKSA |
| 1. MEĐUODMA-RANJE TIJESTA | * opisati intermedijarnu fermentaciju ili međuodmaranje tijesta * ispričati zašto se provodi intermedijarna fermentacija ili međuodmaranje tijesta | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA | **osr A.5.3.** : Razvija svoje potencijale.  **osr A.5.4.** : Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.  **uku B.4/5.1.**: Učenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planiranju  **B.5.1.A.:** Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome život  **IktC.5.4.:** Učenik samostalno odgovorno upravlja prikupljenim informacijama  **osr B.5.2.** : Suradnički uči i radi u timu  **uku D.4/5.2.**: Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.  **zdr.B.5.1.B**.: Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice. |
| * prepoznati uređaj koji se koriste za intermedijarnu fermentaciju ili međuodmaranje tijesta * protumačiti provođenje intermedijarnu fermentaciju ili međuodmaranje tijesta | STRUČNA PRAKSA |
| 1. ZAVRŠNO OBLIKOVANJE TIJESTA | * objasniti kako se provodi završno oblikovanje tijesta | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA | **osr A.5.3.** : Razvija svoje potencijale.  **osr A.5.4.** : Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.  **uku B.4/5.1.**: Učenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planiranju  **B.5.1.A.:** Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome život  **IktC.5.4.:** Učenik samostalno odgovorno upravlja prikupljenim informacijama  **osr B.5.2.** : Suradnički uči i radi u timu  **uku D.4/5.2.**: Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.  **zdr.B.5.1.B**.: Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice. |
| * završno oblikovati komade tijesta * staviti završno oblikovane komade tijesta na završnu fermentaciju * prepoznati greške pri završnom oblikovanju tijesta | STRUČNA PRAKSA |
| 1. ZAVRŠNA FERMEN-TACIJA | * opisati naknadnu i završnu fermentaciju * prepoznati princip rada komora za završnu fermentaciju * nabrojati uređaje za mjerenje temperature i vlage | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA | **osr A.5.3.** : Razvija svoje potencijale.  **osr A.5.4.** : Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.  **uku B.4/5.1.**: Učenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planiranju  **B.5.1.A.:** Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome život  **IktC.5.4.:** Učenik samostalno odgovorno upravlja prikupljenim informacijama  **osr B.5.2.** : Suradnički uči i radi u timu  **uku D.4/5.2.**: Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.  **zdr.B.5.1.B**.: Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice. |
| * provesti završnu fermentaciju * prepoznati uređaje na kojima se provodi završna fermentacija * pokazati načine određivanja zrelosti tijesta na primjerima * na primjerima prepoznati greške pri završnoj fermentaciji * objasniti uzroke grešaka pri završnoj fermentaciji | STRUČNA PRAKSA |
| 1. PEČENJE KOMADA TIJESTA | * nabrojiti procese koji se događaju pri pečenju * objasniti što su gubici pri pečenju * objasniti kako se mijenja volumen proizvoda * prepoznati vrste peći u pekarskoj industriji * objasniti postupak hlađenja kruha i peciva * opisati postupak starenja kruha * opisati postupak pakiranja kruha * nabrojati ambalažu koja se koristi za pakiranje pekarskih proizvoda * opisati transport kruha i peciva | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA | **osr A.5.3.** : Razvija svoje potencijale.  **osr A.5.4.** : Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.  **uku B.4/5.1.**: Učenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planiranju  **B.5.1.A.:** Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome život  **IktC.5.4.:** Učenik samostalno odgovorno upravlja prikupljenim informacijama  **osr B.5.2.** : Suradnički uči i radi u timu  **osr C.5.1.**: Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite.  **uku D.4/5.2.**: Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.  **zdr.B.5.1.B**.: Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice. |
| * pokazati načine kako se pripremaju komadi tijesta za pečenje * prepoznati na primjerima greške pri pečenju * objasniti kako nastaju greške na proizvodima prilikom pečenja * pokazati kako se kruh pravilno hladi * izvesti pravilno pakiranje kruha u ambalažu | STRUČNA PRAKSA |

**OBRAZOVNI SEKTOR: Poljoprivreda , veterina i prehrana**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: POMOĆNI PEKAR – TES**

**RAZRED: 3**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU NASTAVE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| TEMA / AKTIVNOST  (broj i naziv ) | ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI | NASTAVNI PREDMET/I | OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA |
| 1. **KAKVOĆA PROIZVODA** | * objasniti postupak provođenja kemijske , bakteriološke i organoleptičke analize * pročitati upute za ocjenjivanje kruha i peciva * komentirati postupak ocjenjivanja kruha i peciva | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA** | **uku A.4/5.1** Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema  **uku D.4/5.2**. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.  **ikt A 4. 2**. Učenik se koristi društvenim mrežama i mrežnim programima uz upravljanje različitim postavkama funkcionalnosti.  **osr B 4.2**. Suradnički uči i radi u timu  **zdr.B.5.1.B** Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice.  **zdr.C.5.1.B** Analizira opasnosti iz okoline, prepoznaje rizične situacije i izbjegava ih |
| * izraditi kruh i pecivo za ocjenjivanje * ocijeniti izrađeni kruha prema tablicama za bodovanje kruha * ocijeniti izrađena peciva prema tablicama za bodovanje peciva | **STRUČNA PRAKSA** |
| 1. **OSNOVNE VRSTE KRUHA** | • nabrojati vrste pekarskih proizvoda prema Pravilniku   * navesti osnovne vrste pšeničnog kruha * opisati tehnološki postupak izrade pšeničnog kruha * nabrojati osnovne vrste raženog kruha * opisati tehnološki postupak izrade raženog kruha * nabrojati osnovne vrste kukuruznog kruha * opisati tehnološki postupak izrade kukuruznog kruha | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA** | **uku A.4/5.1** Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema  **uku D.4/5.2**. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.  **ikt A 4. 2**. Učenik se koristi društvenim mrežama i mrežnim programima uz upravljanje različitim postavkama funkcionalnosti.  **osr B 4.2**. Suradnički uči i radi u timu  **zdr.B.5.1.B** Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice.  **zdr.C.5.1.B** Analizira opasnosti iz okoline, prepoznaje rizične situacije i izbjegava ih |
| • prepoznati recepturu za pšenični , raženi i kukuruzni kruh   * pripremiti sirovine za izradu pšeničnog , raženog i kukuruznog kruha * pokazati tehnološki postupak izrade pšeničnog , raženog i kukuruznog kruha | **STRUČNA PRAKSA** |
| 1. **OSNOVNE VRSTE PECIVA** | • navesti što su peciva i kako smo ih podijelili   * objasniti tehnološki postupak izrade osnovnih vrsta peciva : kajzerica, žemlja, slanci – klipića , kifli i pereca | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA** | **uku A.4/5.1** Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema  **uku D.4/5.2**. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.  **ikt A 4. 2**. Učenik se koristi društvenim mrežama i mrežnim programima uz upravljanje različitim postavkama funkcionalnosti.  **osr B 4.2**. Suradnički uči i radi u timu  **zdr.B.5.1.B** Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice.  **zdr.C.5.1.B** Analizira opasnosti iz okoline, prepoznaje rizične situacije i izbjegava ih |
| * prepoznati recepturu za osnovne vrsta peciva : kajzerica, žemlji, slanci – klipića , kifli i pereca * pripremiti sirovine za izradu za osnovnih vrsta peciva * pokazati tehnološki postupak izrade   osnovnih vrsta peciva | **STRUČNA PRAKSA** |
| 1. **POSEBNE VRSTE PECIVA** | * objasniti što su peciva posebnih vrsta * opisati sirovine za peciva posebnih vrsta * objasniti tehnološki postupak izrade lable, pužića, nadjevenog peciva i putar štangica * prepoznati recepturu za peciva posebnih i drugih vrsta : lable , pužića, nadjevenog peciva i putar štangica * pripremiti sirovine za izradu posebnih vrsta peciva : lable , pužića, nadjevenog peciva i putar štangica * pokazati tehnološki postupak izrade: lable , pužića , nadjevenog peciva i putar štangica | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA**  **STRUČNA PRAKSA** | **uku A.4/5.1** Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema  **uku D.4/5.2**. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.  **ikt A 4. 2**. Učenik se koristi društvenim mrežama i mrežnim programima uz upravljanje različitim postavkama funkcionalnosti.  **osr B 4.2**. Suradnički uči i radi u timu  **zdr.B.5.1.B** Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice.  **zdr.C.5.1.B** Analizira opasnosti iz okoline, prepoznaje rizične situacije i izbjegava ih |
| 1. **POSEBNE VRSTE KRUHA** | * objasniti što podrazumijevamo pod posebne vrste kruha * opisati sirovine za kruh posebnih vrsta * opisati postupak izrade posebnih vrsta kruha : tosta , francuskog kruha, pogače , lepinja , mliječnog kruha , masnog kruha i kruha sa zobenim pahuljicama * objasniti postupak proizvodnje kruha posebnog oblika , kruha u košarici , kruha u kalupu i dvopeka | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA** | **uku A.4/5.1** Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema  **uku D.4/5.2**. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.  **ikt A 4. 2**. Učenik se koristi društvenim mrežama i mrežnim programima uz upravljanje različitim postavkama funkcionalnosti.  **osr B 4.2**. Suradnički uči i radi u timu  **zdr.B.5.1.B** Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice.  **zdr.C.5.1.B** Analizira opasnosti iz okoline, prepoznaje rizične situacije i izbjegava ih |
| * prepoznati recepturu za izradu posebnih vrsta kruha : tosta , francuskog kruha, pogače , lepinja , mliječnog kruha , masnog kruha i kruha sa zobenim pahuljicama * pripremiti sirovine za izradu posebnih vrsta kruha : tosta , francuskog kruha, pogače , lepinja , mliječnog kruha , masnog kruha i kruha sa zobenim pahuljicama * pokazati tehnološki postupak izrade: tosta , francuskog kruha, pogače , lepinja , mliječnog kruha , masnog kruha i kruha sa zobenim pahuljicama | **STRUČNA PRAKSA** |
| 1. **PROIZVODNJA DRUGIH PEKARSKIH PROIZVODA I KOLAČA** | * Navesti što podrazumijevamo pod druge pekarske proizvode i kolače * objasniti što je dizano tijesto * opisati postupak izrade proizvoda od dizanog tijesta * nabrojati vrste lisnatog tijesta * opisati postupke izrade proizvoda od lisnatog tijesta * objasniti postupak izrade vučenog tijesta i proizvoda od vučenog tijesta * opisati postupak izrade biskvitnog tijesta i prhkog tijesta * objasniti tehnološki postupak izrade pizze | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA** | **uku A.4/5.1** Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema  **uku D.4/5.2**. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.  **ikt A 4. 2**. Učenik se koristi društvenim mrežama i mrežnim programima uz upravljanje različitim postavkama funkcionalnosti.  **osr B 4.2**. Suradnički uči i radi u timu  **zdr.B.5.1.B** Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice.  **zdr.C.5.1.B** Analizira opasnosti iz okoline, prepoznaje rizične situacije i izbjegava ih |
| * prepoznati recepturu za izradu orehnjače , lisnatog tijesta i croassana, savijače , bureka , torte , pite , pizze * pripremiti sirovine za izradu orehnjače, lisnatog tijesta i croassana, savijače , bureka , torte , pite , pizze * pokazati tehnološki postupak izrade: orehnjače , lisnatog tijesta i croassana, savijače , bureka , torte , pite , pizze | **STRUČNA PRAKSA** |
| 1. **IZRADA TJESTENINE** | * navesti pojam tjestenine i kako smo podijelili tjesteninu * opisati postupak proizvodnje sušene tjestenine * objasniti proizvodnju punjene tjestenine | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA** | **uku A.4/5.1** Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema  **uku D.4/5.2**. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.  **ikt A 4. 2**. Učenik se koristi društvenim mrežama i mrežnim programima uz upravljanje različitim postavkama funkcionalnosti.  **osr B 4.2**. Suradnički uči i radi u timu  **zdr.B.5.1.B** Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice.  **zdr.C.5.1.B** Analizira opasnosti iz okoline, prepoznaje rizične situacije i izbjegava ih |
| * prepoznati recepturu za tjesteninu * pripremiti sirovine za izradu tjestenine * pokazati tehnološki postupak izrade kratke i duge tjestenine * pokazati tehnološki postupak izrade tjestenine s dodacima | **STRUČNA PRAKSA** |